



**Keywords:** Project-Based Learning. Entrepreneurship Education. Vocational and Technological Education. Didactic Sequence.

**Resumen:** Este artículo presenta los resultados de la aplicación del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), en la enseñanza del emprendimiento, en el curso de Tecnología en Gastronomía del IF Baiano – Campus Catu. Con una Secuencia Didáctica elaborada específicamente para este fin, se investigó cómo el ABP contribuye para un aprendizaje significativo y para el desarrollo de habilidades emprendedoras. La investigación, de enfoque cualitativo, utilizó diarios de campo, cuestionarios y observación participante para la producción de los datos y el Análisis Textual Discursiva (ATD), como técnica de análisis. Los resultados revelan que la metodología fomenta el compromiso de los estudiantes, amplía la comprensión sobre conceptos de negocios y desarrolla competencias, como el trabajo en equipo, la decisión y la resolución de problemas. Se concluye que el ABP es eficaz para la formación emprendedora en la Educación Profesional y Tecnológica.

**Palabras clave:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Enseñanza del Emprendimiento. Educación Profesional y Tecnológica. Secuencia Didáctica.

## 1 Introdução

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é uma instituição integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 (Brasil, 2008). A sua fundação é o resultado da integração de antigas Escolas Agrotécnicas Federais e da Escola Média de Agricultura da Região Cacaueira (EMARC).

Desde então, o IF Baiano tem se consolidado como uma instituição de referência na educação profissional e tecnológica, promovendo a excelência acadêmica, o aperfeiçoamento das condições do processo de ensino-aprendizagem e a gestão democrática. Essa gestão está baseada na articulação entre ensino, pesquisa e extensão, que garante a formação integral dos estudantes e prepara-os para os desafios do mercado de trabalho e da sociedade contemporânea.

O IF Baiano, ao longo dos anos, tem ampliado a sua oferta de cursos e aprimorado suas práticas pedagógicas, visando atender às demandas sociais e econômicas da região onde está inserido. A sua estrutura organizacional e pedagógica tem sido pautada na inovação, na inclusão e na busca constante por um ensino de qualidade, que proporcione aos estudantes uma formação sólida e alinhada com as exigências do mundo do trabalho (IFBaiano, 2020). A integração entre teoria e prática, a valorização da pesquisa aplicada e o estímulo ao empreendedorismo são aspectos centrais na missão institucional do IF Baiano.

O Campus Catu se destaca como uma unidade centenária, que teve origem na Escola Agrotécnica Federal de Catu (EAFC). Ao longo da sua história, essa unidade tem desempenhado um papel fundamental na formação de profissionais qualificados para diversas áreas do conhecimento, especialmente no campo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT).

Em 2025, o Campus Catu oferece 12 cursos de EPT em nível médio, nas modalidades de ensino integrado, subsequente, EAD e PROEJA, além de dois de nível superior (Tecnólogos) e uma pós-graduação *stricto sensu* em nível de Mestrado, na EPT. O campus atende a uma demanda crescente por qualificação técnica e tecnológica. Dentre esses cursos, destaca-se o curso de Tecnologia em Gastronomia, o mais recente curso superior da unidade, implantado em

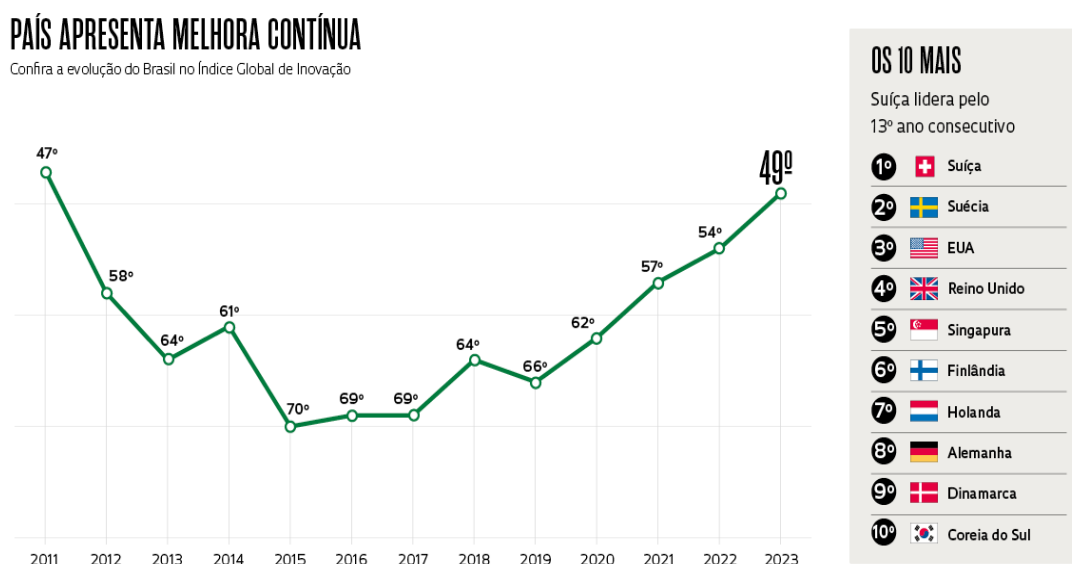
2020. A criação desse curso foi uma resposta direta às necessidades e especificidades do Território de Identidade Litoral Norte e Agreste Baiano, que leva em conta o crescimento do setor gastronômico e a sua relevância econômica e cultural para a região.

O setor da gastronomia, frequentemente denominado como setor de Alimentação Fora do Lar (AFL), tem se consolidado como uma alternativa de subsistência para muitos trabalhadores diante das dificuldades do mercado de trabalho. De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2022), esse segmento econômico abrange, aproximadamente, 1,2 milhão de estabelecimentos em todo o país, sendo que mais de 85% deles são classificados como microempresas, frequentemente administradas por núcleos familiares. Além disso, esse setor se destaca pela sua significativa contribuição para a empregabilidade, uma vez que gera cerca de 6 milhões de empregos diretos. Um aspecto relevante é a sua capacidade de promover a inclusão e a diversidade no ambiente profissional, uma vez que aproximadamente 63% das vagas são ocupadas por mulheres (ABRASEL, 2022).

Paralelamente a essa expansão, o setor gastronômico tem se tornado um campo bastante dinâmico e competitivo, que exige profissionais com uma formação sólida e multidisciplinar. A crescente necessidade por especialistas que consigam aliar criatividade, técnica e uma visão estratégica tem impulsionado a criação de cursos específicos na área, como o curso de Tecnologia em Gastronomia.

Esse programa de formação tem como objetivo preparar os alunos para os desafios do setor, oferecendo uma grade curricular abrangente, que contempla disciplinas voltadas para a gestão de negócios, inovação e sustentabilidade. Essa abordagem é especialmente relevante quando se leva em conta a posição do Brasil no Índice Global de Inovação, conforme a Figura 1, que reforça a importância da qualificação profissional para garantir a competitividade no mercado gastronômico.

Figura 1 – Evolução do Brasil no Índice Global de Inovação



Fonte: Vasconcelos (2023).

Embora apresente melhoria nos últimos anos, a posição do Brasil, em 49º no Índice de 2023, demonstra que o país ainda se encontra muito distante das nações mais economicamente



essenciais para a construção de empreendimentos sustentáveis e competitivos. Assim, o incentivo ao empreendedorismo não só amplia as oportunidades individuais, mas também contribui para o desenvolvimento e o fortalecimento do setor gastronômico como um todo.

O setor gastronômico brasileiro vem demonstrando crescimento relevante, com abertura de 7.140 postos de trabalho formais no setor de restaurantes até maio de 2025, em 23 das 27 unidades da federação. Esse dado evidencia a expansão e a geração de oportunidades no mercado (ANR Brasil, 2025). Além disso, 73% dos empreendedores do setor de bares e restaurantes esperam aumento nas vendas no primeiro trimestre de 2025 em comparação ao mesmo período de 2024, o que evidencia otimismo em relação ao crescimento e à consolidação dos negócios (ABRASEL, 2025). Esses dados reforçam a importância da aprendizagem empreendedora para que estudantes e profissionais possam desenvolver competências que garantam a competitividade e a sustentabilidade dos seus empreendimentos gastronômicos.

Considerando o cenário econômico atual, em que a escassez de empregos formais tem impulsionado o empreendedorismo como alternativa viável para a geração de renda familiar, torna-se fundamental explorar metodologias que possibilitem um aprendizado mais dinâmico e prático, aproximando a teoria da realidade do mercado. De acordo com Silva e Oliveira (2021), o desemprego tem motivado muitos indivíduos a empreender por necessidade, buscando autonomia econômica, embora frequentemente falte uma formação formal específica, que favoreça a prática empreendedora.

Esse contexto impulsiona a figura do empreendedor que, para Drucker (1987, p. 67), “é uma pessoa que vê mudança como norma e a explora como sendo uma oportunidade”. Assim, como um estilo de vida, o empreendedor é alguém que busca constantemente aprimorar suas habilidades, aprender com os seus erros e adaptar-se às mudanças. Segundo Schumpeter (1997), o empreendedor é o agente responsável por promover inovações radicais, que rompem com os modelos de produção existentes – processo esse que dá origem ao conceito de “destruição criativa” e faz com que o sistema econômico seja constantemente renovado por novas ideias e soluções.

Dessa forma, uma abordagem empreendedora no currículo profissional adquire uma importância singular, que proporciona a versatilidade de ser empreendedor. Dentre as diversas abordagens pedagógicas existentes com esse potencial, destaca-se a Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP), uma metodologia ativa que coloca o estudante no centro do processo de ensino-aprendizagem e incentiva-o a desenvolver habilidades essenciais, como a resolução de problemas, o pensamento crítico e a tomada de decisões estratégicas. Segundo Bender:

a Aprendizagem Baseada em Projetos pode ser definida pela utilização de projetos autênticos e realistas, baseados em uma questão, tarefa ou problema altamente motivador e envolvente, para ensinar conteúdos acadêmicos aos alunos no contexto do trabalho cooperativo para a resolução de problemas (Bender, 2014, p. 15).

A motivação para esta pesquisa surgiu da experiência profissional do pesquisador como Administrador e Técnico Administrativo em Educação no IF Baiano, Campus Catu. Ao longo de sua trajetória acadêmica e profissional, o pesquisador identificou a necessidade de abordagens mais inovadoras e interativas no ensino e aprendizagem de gestão e empreendedorismo.

O uso de metodologias ativas, como a ABP, tem se mostrado uma alternativa eficiente para engajar os estudantes, uma vez que promove um aprendizado mais significativo e

conectado com os desafios do mundo profissional. A ABP estimula o protagonismo estudantil e possibilita a integração de conhecimentos teóricos e práticos, tornando o aprendizado mais contextualizado e relevante. Ainda neste contexto, Bender (2014, p. 13) afirma que “muitas pesquisas indicam que a Aprendizagem Baseada em Projetos representa a melhor prática de ensino da atualidade”

Diante desse contexto, a pesquisa teve como objetivo geral investigar as contribuições da ABP para a aprendizagem significativa dos estudantes da disciplina de Empreendedorismo, do curso de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano, Campus Catu. Para atingir esse objetivo, foi elaborada e aplicada uma Sequência Didática baseada na ABP, que possibilita uma análise mais aprofundada dos impactos dessa metodologia na formação dos estudantes. Como objetivos específicos, buscou-se: 1) discutir os conceitos de inovação e empreendedorismo no contexto da educação empreendedora; 2) analisar a relação entre a aprendizagem significativa, a ABP e o ensino de Empreendedorismo; 3) desenvolver e aplicar uma Sequência Didática baseada na ABP para a disciplina de Empreendedorismo; e 4) avaliar as percepções dos estudantes em relação à metodologia empregada e os seus impactos na aprendizagem.

A estrutura desta pesquisa compreende cinco partes. Na primeira parte, apresenta-se a introdução, a motivação, a delimitação do problema e os objetivos do estudo. Na segunda parte, discute-se o referencial teórico que embasa a investigação pela exploração dos principais conceitos relacionados ao tema. Na terceira parte, descreve-se a metodologia utilizada, incluindo os procedimentos de coleta e análise dos dados. A quarta parte é dedicada à apresentação do produto educacional resultante da pesquisa, com o detalhamento da sua estrutura e de sua aplicação. Por fim, na quinta parte, são discutidos os resultados obtidos e apresentadas as considerações finais, destacando-se as contribuições da pesquisa para o ensino de Empreendedorismo na EPT, e sugestões para estudos futuros.

Dessa forma, a investigação proposta busca contribuir para o aperfeiçoamento das práticas pedagógicas no ensino de cursos tecnológicos ao incentivar a adoção de metodologias inovadoras e mais alinhadas às demandas contemporâneas do mercado de trabalho e da formação profissional. Ao integrar a ABP à disciplina de Empreendedorismo, espera-se que os estudantes desenvolvam uma postura mais autônoma, crítica e inovadora, fortalecendo as suas competências para enfrentar os desafios do mundo do trabalho e ampliar as suas possibilidades de atuação no setor gastronômico e além dele.

## 2 Metodologia

A pesquisa seguiu uma abordagem metodológica qualitativa para investigar os efeitos da Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP) no contexto de uma turma do curso de Tecnologia em Gastronomia. Inicialmente, foi apresentada a fundamentação teórico-metodológica que sustenta a pesquisa qualitativa, destacando-se a escolha dessa abordagem em função da sua capacidade de analisar os resultados da aprendizagem na perspectiva dos indivíduos e assim explorar “as características dos indivíduos e cenários que não podem ser facilmente descritos numericamente” (Moreira; Caleffe, 2008, p. 73).

Buscou-se compreender o fenômeno em estudo sem pressupostos fixos, adotando a pesquisa participante como metodologia e enfatizando a interação colaborativa entre pesquisadores e participantes.

A escolha pela abordagem qualitativa se justifica pela natureza do problema investigado, que demanda uma compreensão detalhada dos processos de ensino-aprendizagem e da percepção dos estudantes em relação à metodologia ativa empregada. Conforme afirmam

Bogdan e Biklen (1994), a pesquisa qualitativa permite explorar subjetividades e compreender os significados atribuídos pelos participantes às suas experiências. No presente estudo, essa abordagem se mostrou essencial para captar as nuances da aplicação da ABP e as suas implicações na formação dos estudantes de gastronomia.

## 2.1 Amostra e Contexto da Pesquisa

A pesquisa foi realizada com 16 estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – Campus Catu, matriculados na disciplina de Empreendedorismo.<sup>3</sup> A escolha da amostra visou permitir um acompanhamento aprofundado durante a aplicação da sequência didática. O curso, recentemente implementado, foi selecionado por demandar investigações sobre metodologias ativas no ensino de gestão e empreendedorismo. O Campus Catu, referência em Educação Profissional e Tecnológica, oferece formação voltada ao setor gastronômico, preparando profissionais para atuar como empreendedores, gestores ou chefs.

## 2.2 Instrumentos de Coleta de Dados

Utilizou-se como principais instrumentos de coleta de dados um questionário inicial e diários de bordo. O questionário buscou mapear os conhecimentos prévios e expectativas dos estudantes sobre empreendedorismo e serviu como base para analisar os efeitos da ABP na aprendizagem. O objetivo do questionário, composto por 11 perguntas, era avaliar os conhecimentos e experiências prévias dos estudantes, bem como as suas expectativas em relação ao empreendedorismo. Ele também serviu como base para analisar os efeitos da ABP no processo de formação, bem como promover a organização dos dados para análise e categorização. Segundo Moreira e Caleffe (2008), os questionários são ferramentas que facilitam a coleta e a análise de dados ao promoverem organização e padronização das informações.

Aspectos sociodemográficos (como faixa etária), motivacionais (razões para a escolha do curso) e conceituais, que se referem à compreensão dos participantes sobre gestão, plano de negócios e aprendizagem baseada em projetos, foram incluídos nas perguntas. O instrumento foi elaborado com perguntas fechadas para caracterizar o perfil dos participantes e com perguntas abertas para identificar percepções e concepções individuais sobre o tema em estudo. Essa estrutura possibilitou uma abordagem metodológica híbrida, combinando dados quantitativos (frequências e proporções nas respostas fechadas) e dados qualitativos (análise de conteúdo das respostas discursivas).

Os diários de bordo, por sua vez, permitiram uma investigação qualitativa mais detalhada, documentando as percepções, os desafios e os progressos dos alunos durante a execução do projeto. Para além de um instrumento reflexivo individual, esses registros foram essenciais para entender o processo de aprendizagem e o engajamento dos participantes em cada uma das fases da proposta pedagógica.

Ao longo da disciplina, o pesquisador incluiu oito perguntas abertas nos diários de bordo, elaboradas de forma a captar evidências sobre os ganhos de aprendizagem decorrentes da aplicação da ABP dentro de uma sequência didática estruturada. As perguntas buscaram estimular a autoavaliação, a reflexão crítica e a articulação entre teoria e prática, contemplando

---

<sup>3</sup> A pesquisa foi aprovada pelo Conselho de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Baiano, conforme parecer nº 6.314.840, de 21/09/2023.



aspectos relacionados à autonomia, colaboração, uso de tecnologias digitais, aplicação de conteúdos e contextualização do aprendizado.

As questões perguntaram, por exemplo, se os estudantes buscaram informações adicionais para a criação do plano de negócios, se tinham experiência com o uso de ferramentas de inteligência artificial no aprendizado, como se organizaram e participaram nas atividades em grupo e quais foram as suas percepções sobre os aprendizados. A abordagem metodológica facilita a identificação de mudanças nas concepções e no desenvolvimento de competências empreendedoras, em consonância com os objetivos da disciplina e com a proposta da ABP.

Os relatórios de plano de negócio, por sua vez, foram entregues pelos grupos, porém utilizados apenas como instrumento de avaliação formativa da disciplina, não integrando diretamente o corpus de análise da pesquisa.

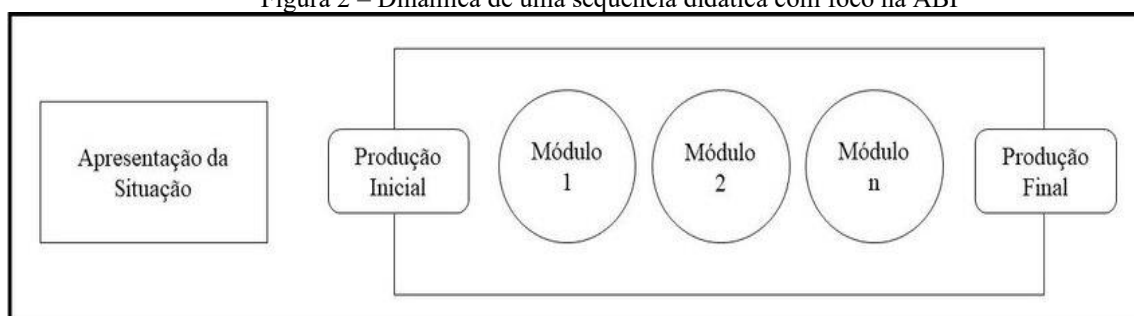
### 2.3 Estrutura da Sequência Didática e Aplicação da ABP

A aplicação da Sequência Didática (SD) com foco em Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP) foi estruturada em uma série de etapas, com o objetivo de promover a aprendizagem ativa dos estudantes em um contexto de empreendedorismo, mais especificamente no setor de Alimentação Fora do Lar (AFL).

Para tanto, o professor pesquisador iniciou a SD com uma apresentação do conceito de plano de negócios e dos fundamentos do empreendedorismo na área da gastronomia. A sequência é a seguinte: os estudantes foram divididos em equipes e desafiados a identificar um negócio de sucesso, planejar um negócio gastronômico, realizar uma pesquisa de mercado, elaborar um plano de *marketing*, um plano financeiro e operacional e, por último, apresentar os resultados para o professor e a turma.

A aplicação da Sequência Didática (SD), com foco na ABP, foi estruturada em uma série de etapas cuidadosamente planejadas, que visava estimular a aprendizagem ativa dos estudantes no contexto do empreendedorismo. Especificamente, a proposta foi desenvolvida para o setor de Alimentação Fora do Lar (AFL), um segmento dinâmico e bastante competitivo, que exige conhecimentos aprofundados sobre gestão, inovação e análise de mercado. Conforme ilustrado na Figura 2, abaixo, a SD foi organizada em diversas fases sequenciais, cada uma delas com um propósito pedagógico claro e intencional.

Figura 2 – Dinâmica de uma sequência didática com foco na ABP



Fonte: autoria própria (2025).

O desenvolvimento dos projetos começou com a introdução dos fundamentos do empreendedorismo e da criação de um plano de negócios, fornecendo aos alunos a base teórica para estruturarem as suas ideias. Foram abordados temas como missão, visão, valores e matriz

FOFA, destacando-se a importância do planejamento estratégico. Em equipes, os estudantes analisaram negócios de sucesso no setor gastronômico e, com base nessas análises, idealizaram os seus próprios empreendimentos, considerando proposta de valor, público-alvo, diferenciais e tendências.

O processo incluiu, também, reflexões sobre os desafios enfrentados por empresas sem planejamento, seguidas por uma pesquisa de mercado com uso de ferramentas, como análise da concorrência e entrevistas com empresários. A tecnologia, inclusive a Inteligência Artificial, auxiliou na criação de questionários e na coleta de dados registrados em diários de bordo *online*. Essa fase revelou dificuldades como a obtenção de respostas e a interpretação de dados.

Na sequência, os grupos desenvolveram planos de *marketing* e de viabilidade financeira, enfrentando obstáculos nos cálculos e recorrendo ao apoio docente e a recursos complementares. A prática trouxe desafios reais como adaptação ao mercado e conflitos nas equipes e na gestão do tempo, que juntos contribuíram para o desenvolvimento de habilidades como negociação, liderança e resiliência.

A etapa final foi a apresentação dos projetos – um momento de validação e reflexão que estimulou a argumentação crítica e a defesa das ideias. O processo consolidou os aprendizados teóricos e desenvolveu competências como trabalho em equipe, pensamento crítico e resolução de problemas. A experiência confirmou a eficácia da ABP, tornando o aprendizado mais prático, significativo e conectado à realidade profissional.

#### 2.4 Análise de Dados: a Abordagem da Análise Textual Discursiva

Neste estudo, a análise dos dados foi realizada a partir de uma Análise Textual Discursiva (ATD), que é uma metodologia qualitativa voltada para a compreensão profunda dos fenômenos e discursos. Segundo Moraes e Galiuzzi (2007, p. 7), a ATD busca “produzir novas compreensões sobre os fenômenos e discursos”. A ATD integra aspectos da análise de conteúdo e da análise de discurso, permitindo não apenas a classificação de temas, mas também o entendimento de como esses temas são construídos em contextos culturais e sociais.

A ATD é considerada uma abordagem fenomenológica e hermenêutica, que concede ao pesquisador uma gama maior de possibilidades para descrever e compreender os fenômenos investigados. Diferente dos métodos indutivo e dedutivo, a ATD sugere um método intuitivo para a categorização das informações, no qual as categorias emergem a partir de uma intuição do pesquisador, após uma imersão nos dados. Como afirmam Moraes e Galiuzzi (2007, p. 24), “as categorias produzidas por intuição se originam a partir de inspirações repentinas, ‘insights’ que se apresentam ao pesquisador a partir de uma intensa impregnação dos dados relacionados aos fenômenos”.

Esse processo é caracterizado por uma espiral hermenêutica, em que o pesquisador, imerso em uma dialética com os dados, busca compreender o texto à luz do seu conhecimento atual, como explica Gadamer (2005, p. 407): “nossas reflexões sempre nos levaram a admitir que, na compreensão, sempre ocorre algo como uma aplicação do texto a ser compreendido à situação atual do intérprete”. A ATD também envolve a desconstrução e a reconstrução dos conceitos, promovendo uma análise interpretativa que resulta na criação de categorias que sintetizam os dados.

Assim, a metodologia adotada neste estudo permitiu não apenas uma aplicação estruturada da ABP na disciplina de Empreendedorismo, mas também uma análise detalhada

das percepções dos estudantes sobre essa experiência. Essa análise forneceu subsídios para a reflexão sobre práticas pedagógicas inovadoras na Educação Profissional e Tecnológica.

### 3 Resultados e Discussões

Os principais resultados desta pesquisa demonstram que a aplicação da ABP gerou impactos positivos significativos na aprendizagem dos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia. A maioria dos participantes relatou maior envolvimento nas atividades e uma compreensão ativa dos conceitos teóricos de empreendedorismo. Diante do perfil dos alunos, cuja maioria tinha experiência prévia ou interesse em empreender, a utilização desta metodologia se mostrou promissora para promover uma aprendizagem significativa e alinhada às exigências do mercado.

Além disso, verificou-se um desenvolvimento expressivo de habilidades práticas, como planejamento estratégico, gestão financeira e trabalho colaborativo. A adoção da ABP também favoreceu uma maior autonomia dos estudantes, estimulando-os a tomarem decisões e a refletirem criticamente sobre os desafios do setor gastronômico.

A análise dos dados revelou quatro categorias principais que refletem as percepções e experiências dos estudantes em relação ao processo de aprendizagem na Educação Profissional e Tecnológica (EPT), com ênfase na utilização de metodologias ativas e das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no ensino de empreendedorismo.

#### 3.1 Sequência Didática e ABP como Ponto de Partida para a Aprendizagem Significativa

A primeira categoria destaca a importância da sequência didática e da ABP como estratégias iniciais para a promoção de uma aprendizagem significativa. Segundo Ausubel (2003, p. 43), a aquisição de conhecimento acontece por uma reestruturação cognitiva capaz de produzir sentido a partir de uma “interação ativa e integradora entre novos materiais de instrução e ideias relevantes da estrutura de conhecimentos existentes do aprendiz”.

A aplicação ABP proporcionou um ambiente mais dinâmico e envolvente, que facilitou a conexão dos alunos com os conteúdos por meio de conhecimentos prévios. Durante o desenvolvimento dos projetos de negócios, os estudantes demonstraram capacidade de aplicar conceitos em contextos reais, identificando oportunidades, elaborando estratégias e propondo soluções inovadoras para o setor gastronômico. A sequência didática, estruturada em etapas como pesquisa de mercado, planejamento e testes de viabilidade, promoveu uma aprendizagem interdisciplinar e prática. O trabalho em equipe também fortaleceu habilidades interpessoais essenciais, como comunicação, liderança e negociação, reforçando o preparo dos alunos para os desafios do empreendedorismo.

#### 3.2 Aprendizagem Significativa: Percepções dos Estudantes da EPT

A segunda categoria revela as percepções dos estudantes acerca do conceito de aprendizagem significativa no contexto da EPT. A análise dos textos indicou que os estudantes associaram aprendizagem significativa a experiências capazes de integrar os saberes teóricos às práticas profissionais, tornando o aprendizado mais aplicável e duradouro.

Os participantes mencionaram que a aprendizagem se torna mais eficaz quando há uma conexão entre o que aprendem na sala de aula e a realidade do mercado de trabalho, além da motivação pessoal e do engajamento nas atividades propostas. Relatos coletados indicam que a

metodologia adotada favoreceu a independência na tomada de decisões e a capacidade de avaliar criticamente as ações necessárias para a viabilidade dos projetos. A interação entre os participantes e a troca de experiências durante a construção dos negócios fictícios demonstraram a importância da colaboração no ambiente empreendedor.

Outro ponto relevante foi a percepção dos estudantes em relação ao impacto da aprendizagem significativa na sua confiança e no seu autoconhecimento. Muitos relataram que o processo os ajudou a identificar os seus próprios pontos fortes e áreas a serem desenvolvidas, estimulando o autodesenvolvimento e a construção de um pensamento estratégico voltado para soluções inovadoras.

### 3.3 Possibilidades e Limitações do Uso das TIC na Educação Empreendedora

A terceira categoria explorou o papel das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo de ensino-aprendizagem, especialmente no que tange à educação empreendedora. Para Hetkowski (2004, p. 192), “as TIC possibilitam novas práticas pedagógicas, pois estabelecem a horizontalidade como fator essencial à dinâmica específica de cada movimento”. O autor acrescenta que o “instituinte oferece espaço para uma multiplicidade de interações, interlocuções e aprendizagens” (Hetkowski, 2004, p. 192).

Os estudantes reconheceram as TICs como ferramentas valiosas para ampliar o acesso a recursos, facilitar a comunicação e promover a colaboração. No entanto, também foram apontados desafios, como o acesso desigual, dificuldades técnicas e resistência de alguns colegas ao uso de plataformas digitais. Isso evidencia a necessidade de um planejamento pedagógico cuidadoso, que considere as realidades tecnológicas dos alunos.

Além disso, as TICs contribuíram para aprofundar atividades como pesquisa de mercado e elaboração de planos de negócios com o auxílio de ferramentas digitais usadas em simulações financeiras, criação de identidade visual e análise da concorrência. Para garantir o uso eficaz dessas tecnologias, recomenda-se oferecer suporte contínuo aos alunos, como capacitações e tutoriais, de forma a promover uma aplicação mais inclusiva e eficiente no ensino de empreendedorismo.

### 3.4 Trabalho como Princípio Educativo: um Caminho para a Formação Empreendedora

A pesquisa destaca o impacto da ABP sobre a formação empreendedora no curso de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – Campus Catu, enfatizando o trabalho como princípio educativo. Fundamentada em Saviani (2007), a abordagem valoriza o trabalho como prática formativa e transformadora da realidade. Atividades práticas, como simulações e criação de negócios fictícios, foram essenciais para o desenvolvimento de competências técnicas e socioemocionais como resiliência, criatividade, proatividade e resolução de problemas.

A interdisciplinaridade teve papel central, permitindo a integração entre teoria e prática, enquanto o uso de TICs potencializou o acesso a recursos e a colaboração entre estudantes – embora desafios como desigualdade no acesso tenham sido observados. Os alunos relataram maior engajamento e motivação, além de reconhecerem ganhos em autoconfiança, pensamento crítico e interesse em empreender.

A sequência didática estruturada pela ABP favoreceu uma aprendizagem significativa, contextualizada e aplicada à realidade do setor gastronômico, promovendo habilidades como

planejamento, gestão financeira, *marketing* e comunicação. A metodologia também estimulou o trabalho em equipe e a tomada de decisões estratégicas.

Conclui-se que a ABP é uma metodologia eficaz para a Educação Profissional e Tecnológica (EPT), pois conecta os conteúdos acadêmicos à prática profissional e prepara os estudantes para os desafios do mercado. Diante disso, recomenda-se a ampliação da sua aplicação em cursos técnicos e tecnológicos e a realização de novas pesquisas voltadas à inclusão digital e ao aperfeiçoamento do uso das TICs no ensino. A experiência evidenciou o potencial da ABP para promover o desenvolvimento integral dos estudantes, alinhando formação acadêmica, competências empreendedoras e práticas pedagógicas inovadoras.

#### 4 Considerações Finais

A pesquisa teve como objetivo compreender de que forma uma Sequência Didática baseada na ABP pode favorecer a aprendizagem significativa na disciplina de Empreendedorismo, do curso de Tecnologia em Gastronomia, do IF Baiano – Campus Catu. Os resultados revelaram que a metodologia contribui de maneira eficaz para conectar teoria e prática, promovendo maior engajamento dos alunos, compreensão dos conteúdos e desenvolvimento de habilidades essenciais à formação empreendedora.

Entre os objetivos específicos, o primeiro abordou o papel do empreendedorismo e da inovação na educação, destacando a sua importância no preparo dos estudantes para os desafios do mundo do trabalho. A análise dos dados apontou que, ao ser integrada ao currículo via ABP, a educação empreendedora estimulou a criatividade e a capacidade de resolver problemas. O segundo objetivo tratou da relação entre aprendizagem significativa, ABP e o trabalho como princípio educativo, baseando-se na teoria de David Ausubel. Assim, verificou-se que a ABP favorece a construção de novos saberes a partir de conhecimentos prévios, tornando o aprendizado mais relevante.

O terceiro objetivo consistiu na criação e na implementação da sequência didática. As atividades propostas incentivaram o pensamento crítico, a colaboração e a aplicação prática dos conteúdos. A experiência foi vivenciada ao longo do semestre, proporcionando aos alunos um ambiente dinâmico e alinhado às demandas do setor empresarial. Já o quarto objetivo avaliou a percepção dos estudantes sobre essa abordagem e, por questionários e produções textuais, constatou-se que a maioria reconheceu ganhos significativos na compreensão e aplicação dos conceitos de empreendedorismo.

Embora os resultados tenham sido positivos, a pesquisa apresentou limitações quanto ao tempo de aplicação e à abrangência da amostra, restrita a uma única disciplina e curso. Por isso, recomenda-se a realização de estudos futuros com maior diversidade de contextos e duração prolongada, além de investigações que explorem o impacto da ABP em áreas como gestão, TI e *design*. Ademais, ressaltou-se a importância da formação e do suporte aos docentes, uma vez que a metodologia exige um planejamento cuidadoso e mudanças no papel tradicional do professor.

Conclui-se que a ABP é uma estratégia valiosa para a Educação Profissional e Tecnológica, capaz de tornar o aprendizado mais ativo, significativo e alinhado às exigências contemporâneas do mercado de trabalho. No que diz respeito ao curso de Tecnologia em Gastronomia, a aplicação dessa metodologia se mostrou especialmente relevante para fomentar competências empreendedoras e integrar a teoria à prática, bem como para gerar inovações no setor gastronômico. Com a ABP, o aluno passa a viver experiências reais, criando propostas de planos de negócios e usando as tecnologias digitais no planejamento de empreendimentos – o

que resulta em profissionais mais autônomos, criativos e prontos para os desafios da gestão gastronômica.

## Referências

ABRASEL. **Perfil da Abrasel**. Belo Horizonte: Abrasel, 2022. Disponível em: <https://abrase.com.br/abrase/perfil-da-abrase/>. Acesso em: 05 mai. 2025.

ABRASEL. **Bares e restaurantes estão otimistas para o primeiro trimestre de 2025**. Disponível em: <https://crps.abrase.com.br/noticias/noticias/bares-restaurantes-otimistas-primeiro-trimestre-2025-pesquisa-abrase/>. Acesso em: 22 out. 2025.

AGÊNCIA SEBRAE. **Brasil tem maior taxa de empreendedorismo dos últimos anos**. 2025. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/dados/brasil-tem-maior-taxa-de-empreendedorismo-dos-ultimos-anos/>. Acesso em: 19 out. 2025.

ANR BRASIL. **Dados do setor – Mercado de trabalho – Restaurantes – Brasil**. 2025. Disponível em: <https://anrbrasil.org.br/dados-do-setor-maio-junho-2025/>. Acesso em: 22 out. 2025.

AUSUBEL, D. P. **Aquisição e retenção do conhecimento**: uma perspectiva cognitiva. Tradução de Lígia Teopisto. Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 2003.

BAGGIO, A. F.; BAGGIO, D. K. Empreendedorismo: Conceitos e Definições. **Rev.de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia**, Miracatu, v. 1, n. 1, p. 25-38, jan. 2014. Disponível em: <https://sites.uel.br/aintec/wp-content/uploads/2023/02/Empreendedorismo-Conceitos-e-definicoes-1.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2025.

BENDER, W. N. **Aprendizagem baseada em projetos**: educação diferenciada para o século XXI. Porto Alegre: Penso, 2014.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Portugal: Porto Editora, 1994.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 30 dez. 2008. Seção 1, p. 1.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor**: prática e princípios. São Paulo: Pioneira, 1987.

GADAMER, H. G. **Verdade e Método I**: Traços fundamentais de uma hermenêutica filosófica. São Paulo: Editora Universitária São Francisco, 2005.

